

**ETIQUETTE BLEUE**

**MATURITE et JUS**

MATURITE PHENOLIQUE Méthode CASV Vol min : 300 baies	Rouge
Degré probable *	138 pts
Sucre	
Ac Totale	
PH	
Ac malique	
Azote assimilable	
IPT	
Anthocyanes	
Tanins *	
Rapport Tanins / Antho *	
Poids de 100 baies	
Indice Maturité *	
Extraction	

MATURITE TECHNOLOGIQUE sur jus Vol min : 250 ml	Rouge	Blanc sec et Moelleux	Rosé
	44 pts		
Degré probable *			
Sucre			
Ac Totale			
PH			
Ac malique			
Indice Maturité *			

BILAN ENCUVAGE Vol min 250 ml	Rouge	Blanc sec et Moelleux	Rosé	Liq
	72 pts			74 pts
Degré probable *				
Sucre				
Ac Totale				
PH				
Ac malique				
Azote Assimilable				
Indice Maturité *				
SO2T				

**FERMENTS**  
(Densité supérieure ou = à 1001)

BILAN FA 1 Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	38 pts			
TAV (Degré)				
Sucre				
Glucose/ Fructose				

BILAN FA 2 Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	76 pts			
TAV (Degré)				
SUCRE				
Glucose/ Fructose				
Ac Volatile				
Ac malique				

**FIN FERMENTATION**  
(Densité inférieure à 1001)

BILAN Fin FA Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	58 pts			
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac Volatile				

BILAN Fin FA Complet Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé
	92 pts	74 pts	
TAV (Degré)			
Glucose/ Fructose			
Ac totale			
Ac Volatile			
PH			
Ac malique			

BILAN MALO Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé
	54 pts		
Ac Malique			
Ac Totale			
Ac Volatile			
PH			

\* Paramètre gratuit

**ETIQUETTE BLANCHE : VINS FINIS (FA TERMINEE)**

<b>BILAN MALO</b> Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé
	54 pts		
Ac Malique			
Ac Totale			
Ac Volatile			
PH			

<b>BILAN ELEVAGE</b> Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	32 pts			34 pts
Ac Volatile				
SO <sub>2</sub> L				

<b>BILAN ELEVAGE +</b> Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	50 pts			54 pts
Ac Volatile				
SO <sub>2</sub> L				
SO <sub>2</sub> T				

<b>BILAN SO<sub>2</sub> ACTIF</b> Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	58 pts			62 pts
Ac Volatile				
PH				
SO <sub>2</sub> ACTIF *				
SO <sub>2</sub> L				
SO <sub>2</sub> T				

<b>BILAN SULFITE</b> Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	122 pts	104pts	104pts	108pts
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac totale				
Ac Volatile				
PH				
Ac Malique				
SO <sub>2</sub> ACTIF *				
SO <sub>2</sub> L				
SO <sub>2</sub> T				

<b>BILAN MISE</b> Vol min 750 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	196pts	218 pts	256 pts	222 pts
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac totale				
Ac Volatile				
PH				
Ac malique				
SO <sub>2</sub> ACTIF *				
SO <sub>2</sub> L				
SO <sub>2</sub> T				
CO <sub>2</sub>				
FER				
CUIVRE				
Turbidité				
Protéine (dose bentonite)				
Calcium				
ICM				
Protéine (Test stabilité) *				

<b>BILAN QUALI-BORDEAUX</b> Vol min 250 ml	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell
	114 pts	96pts	116 pts	100pts
TAV (Degré)				
Glucose/ Fructose				
Ac totale				
Ac Volatile				
PH *				
Ac Malique				
SO <sub>2</sub> L				
SO <sub>2</sub> T				
ICM				

**FICHE EXPORT**

<b>BILAN EXPORT</b> 1 Bouteille avec étiquette	Rouge	Blanc	Rosé	Liq/ Moell	Effervescent
Masse Vol					
Extrait Sec *					
TAV (Degré)					
Glucose/ Fructose					
Ac totale					
Ac Volatile					
PH					
Ac Malique					
SO <sub>2</sub> L					
SO <sub>2</sub> T					
Ac Sorbique					
Fer					
Cuivre					
ICM					
Suppression (Effervescent)					

\* Paramètre gratuit